

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Il Lago Maggiore si racconta con Slow Food e i piatti cucinati dagli studenti del Falcone di Gallarate

Andrea Camurani · Tuesday, March 3rd, 2026

Un'occasione per scoprire tradizioni, valori e sapori del territorio del Lago Maggiore. L'**I.S. G. Falcone di Gallarate**, in collaborazione con **Slow Food Provincia di Varese APS** e l'**Alleanza dei Cuochi Slow Food**, ospita l'evento "**Il Lago Maggiore si racconta**" con un focus specifico su **biodiversità della fauna d'acqua dolce e la pesca**.

L'appuntamento è per **sabato 7 marzo 2026** presso la sede dell'Istituto, in via Matteotti 4 a Gallarate. L'evento, **aperto al pubblico previa registrazione**, prenderà il via alle **ore 10:30**.

L'iniziativa è un momento di confronto culturale che vedrà la partecipazione di esperti e rappresentanti del territorio:

- **Prof.ssa Katia Fiocchetta**, Dirigente Scolastico, porterà i saluti istituzionali e introdurrà il tema.
- L'**Ing. Marco Bini** dell'Associazione Lands Lake – Slow Food Comunità Per il pesce delle Alpi e delle Prealpi occidentali, approfondirà il valore storico, ambientale e culturale del Lago Maggiore e le iniziative dell'associazione.
- **Rolando Saccucci**, Presidente della Condotta Slow Food Varese e dell'ASD Pescatori Alto Verbano di Luino, interverrà sul ruolo di Slow Food per la biodiversità, la tutela delle specie e la pesca nel lago.
- **Mariano Merotto**, Consigliere di FIPSAS Varese, illustrerà le attività di pesca sportiva, i ripopolamenti e l'impegno per la salvaguardia dell'ecosistema.
- **Mattia Nocciola**, videomaker e fotografo subacqueo, presenterà un contributo dal titolo "Fiumi, vita segreta".

L'incontro si concluderà con un **pranzo** tematico dedicato ai sapori autentici del lago, preparato e servito dagli alunni dell'Istituto Alberghiero Falcone.

---

### DETTAGLI PER IL PRANZO DEL 7 MARZO

- **Ora:** 13:00
- **Menù in evidenza:** Polpettina di pesce e cipolla in agrodolce, Trota in carpione del Lago Maggiore, "Ris in Cagnon" e Filetti di Pesce Persico, Semifreddo al limone e vaniglia. Il tutto sarà accompagnato da Vini IGT Ronchi Varesini.

- **Costo:** Euro 30 a persona (tutto compreso).

**Per la prenotazione del ristorante** è possibile fare riferimento al QR code presente sul menù pubblicato sul sito dell'Istituto o contattare direttamente la sede al numero **0331 774605**.

This entry was posted on Tuesday, March 3rd, 2026 at 3:55 pm and is filed under [Cultura, Scuola](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.